

Оглавление

| | |
|--|----|
| 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ | 3 |
| 1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА..... | 3 |
| 1.2. СТАРТОВЫЙ УРОВЕНЬ ПРОГРАММЫ | 6 |
| 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ..... | 12 |
| 2.2. Оценочные материалы | 13 |
| 2.3. Формы промежуточной аттестации | 13 |
| 2.4. Методическое обеспечение программы | 15 |
| 2.5. Условия реализации программы | 17 |
| 3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ | 18 |
| 4. ЛИТЕРАТУРА..... | 20 |
| 5. Приложения | 25 |

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК

1.1. Пояснительная записка

Нормативная правовая база программы «Кулинарный бенефис»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 29.12.2022) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.01.2023);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.;
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р.;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22.09.21 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242);
- Закон Курской области от 09.12.2013 № 121-ЗКО «Об образовании в Курской области»;
- Государственная программа Курской области «Развитие образования в Курской области», утвержденной постановлением Администрации Курской области от 15.10.2013 № 737-па;
- Приказ Министерства образования и науки Курской области от 17.01.2023 г. № 1-54 «О внедрении единых подходов и требований к проектированию, реализации и оценке эффективности дополнительных общеобразовательных программ»;
- Устав СОШ № 58 им. М.В.Овсянникова, утвержден приказом комитета образования г. Курска № 192 от 23.07.2020г.
- Положение «О дополнительных общеразвивающих программах СОШ № 58 им. М.В.Овсянникова (утверждено приказом СОШ №58 им. М.В.Овсянникова №256/1 от 30.03.2023).

Направленность программы. Программа «Кулинарный бенефис» социально-гуманитарной направленности.

Актуальность программы. Программа является актуальной на сегодняшний момент. Она составлена с учётом тех целей, чтобы помочь каждому ребёнку реализовать свои знания умения и навыки к адаптации в жизни. Приготовление еды вместе с детьми помогает пробудить в них интерес к здоровой пище. Участие детей в жизни взрослых дает им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд, наблюдения.

Отличительная особенность программы. В ходе реализации теоретические знания закрепляются при выполнении практических работ. Связь теории и практики позволяет выстроить учебный процесс так, чтобы дети научились использовать, полученные знания и умения как на занятиях, так и в повседневной жизни. В процессе обучения используется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности. В процессе обучения обучающиеся имеют возможность принимать участие в кулинарных конкурсах, что повышает их мотивацию, стимулирует личностный рост ребенка. Разнообразные формы организации деятельности детей, применяемые на занятии, способствуют повышению мотивации к усвоению учебного материала.

Уровень программы. Программа «Кулинарный бенефис» стартового уровня. Учебный материал образовательных областей дополняет и расширяет кулинарные способности обучающихся, развивает культурные ценности семейные традиции, приобщает к культуре правильного и здорового питания.

Адресат программы.

Программа составлена для обучающихся от 11 до 14 лет. Для данного возраста резко возрастает значение коллектива, его общественное мнение, отношения со сверстниками, оценки ими его поступков и действий. Человек в этом возрасте стремится завоевать в глазах сверстников авторитет, занять достойное место в коллективе. Заметно проявление стремления к самостоятельности и независимости, возникает интерес к собственной личности, формируется самооценка, развиваются абстрактные формы мышления. Часто он не видит прямой связи между привлекательными для него качествами личности и своим повседневным поведением. В этом возрасте дети склонны к творческим играм, где можно проверить волевые качества: выносливость, настойчивость, выдержку. Их тянет к романтике. Педагогу легче воздействовать на младших подростков, если он выступает в роли старшего члена коллектива и, таким образом, может «изнутри» воздействовать на общественное мнение).

Наполняемость группы - до 25 человек.

Объединение посещают в основном дети творческие, увлекающиеся кулинарией, приготовлением разнообразных блюд. Все члены объединения инициативные, активные, заинтересованные.

Объем и срок реализации программы.

Программа «Кулинарный бенефис» рассчитана на один год обучения. Количество часов - 108.

Набор в группы осуществляется через регистрацию заявки в АИС «Навигатор дополнительного образования детей Курской области» <https://p46.навигатор.дети>.

Данная программа рассчитана на 2024-2025 учебный год.

Формы обучения: очная

Язык: русский.

Режим занятий. Занятия проводятся 3 раза в неделю по 1 часу (в одной группе).

Продолжительность одного академического часа - 45 минут, перерыв между часами одного занятия - 15 минут.

Группы разновозрастные. Наполняемость учебных групп: 20-25 человек.

Форма организации образовательной деятельности: Занятия проводятся в группе.

Виды занятий: соединение теории и практики на познавательно-игровой основе.

1. Беседа. Используется для развития интереса к предстоящей деятельности; для уточнения, углубления, обобщения и систематизации знаний.

2. Практическое занятие. Используется для формирования и закрепления практических умений и навыков; проверки теоретических знаний.

3. Конкурс. Проведение конкурсов способствует выявлению и развитию творческих способностей обучающихся, повышению уровня учебных достижений, стимулирует познавательную активность, самостоятельность ребят.

4. Мастер-класс. Проводится с целью усовершенствования навыков, приобретения новых знаний и практических умений, обмена опытом.

Принципы образовательной деятельности.

- принцип гуманизации образовательного процесса: учет индивидуальных особенностей и возможностей, ориентация на личность ребенка, уважение уникальности и своеобразности каждого ребенка,

признанию ребенка высшей социальной ценностью;

- принцип самооценности дошкольного детства, полнота реализации возможностей ребенка, развитие интеллектуальных, коммуникативных, физических и художественных способностей ребенка;

- принцип систематичности и последовательности;

- принцип средового подхода: использование возможностей социокультурной среды, социальная адекватность, учет разнообразия влияния микросферы на ребенка;

- принцип педагогической поддержки: оказание помощи детям в решении их индивидуальных проблем, связанных с перспективой успешного обучения;

- принцип добровольности;

- принцип психологической комфортности (создается образовательная среда, обеспечивающая снятие всех стрессообразующих факторов учебного процесса);

- принцип вариативности (у детей формируется умение осуществлять собственный выбор и им систематически предоставляется возможность выбора);

- принцип творчества (процесс обучения сориентирован на приобретение детьми собственного опыта творческой деятельности);

- принцип непрерывности (обеспечиваются преемственные связи между всеми ступенями обучения).

1.2 Стартовый уровень программы

1.2.1 Цели и задачи программы

Целью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарный бенефис» является формирование готовности обучающихся к самореализации в области поварского дела через знакомство с технологией приготовления блюд и кулинарных изделий.

Для реализации цели стартового уровня программы предполагается решение следующих педагогических задач:

Образовательные (предметные):

- учить соблюдать правила внутреннего распорядка, инструкции по охране труда;

- знакомить с характеристикой профессии «Повар»;

- учить безопасным приемам работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.);

- учить соблюдать правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;

-учить организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; -знакомить с первичной обработкой продуктов (овощи, мясо, рыба, птица);

-знакомить с приемами шинкования овощей;

-учить технологии приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий;

-знакомить с приготовлением несложных блюд из мяса, рыбы, птицы;

-знакомить с приготовлением несложных блюд из теста.

Развивающие (метапредметные):

-развивать осознанное целеполагание и планирование учебной деятельности;

-развивать внимание, память;

-развивать творческое мышление;

-развивать трудолюбие, интерес к приготовлению пищи;

-развивать навыки самостоятельной деятельности;

-развивать навыки коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы;

-развивать осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов;

-формировать умение проводить самоанализ результатов своих достижений;

-формировать умение анализировать работу товарищей.

Воспитательные (личностные):

-формировать художественный вкус и интерес к приготовлению пищи;

-овладевать навыками культуры общения и поведения в коллективе;

-развивать эмоциональную сферу учащихся;

-воспитывать ответственность, дисциплинированность, трудолюбие;

-воспитывать доброжелательность, дружелюбие и взаимоподдержку;

-воспитывать уважение, интерес и патриотические чувства к своей стране, курскому краю;

-воспитывать осознанную потребность в здоровом образе жизни;

-формировать внутреннюю позицию на уровне понимания необходимости активной деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни.

1.2.2 Планируемые результаты

Образовательно-предметные результаты

Учащиеся должны знать:

-правила внутреннего распорядка, инструкции по охране труда;

- характеристику профессии «Повар»;
- безопасные приемы работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.);
- правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;
- детали первичной обработки продуктов (овощи, мясо, рыба, птица);
- приемы шинкования овощей;
- технологию приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий.

Учащиеся должны уметь

- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- готовить несложные блюда из мяса, рыбы, птицы;
- готовить несложные блюда из теста.

Метапредметные результаты

(Освоенные универсальные учебные действия)

Регулятивные УУД:

- осознанное целеполагание и планирование учебной деятельности;
- самостоятельная деятельность, анализ результатов, коррекция при необходимости;
- умение проводить самоанализ результатов своих достижений;
- умение анализировать работу товарищей.

Познавательные УУД:

- осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов;
- самостоятельный выбор источников информации для поиска нового;
- умение отличать новое знание от ранее приобретенного.

Коммуникативные УУД:

- уважение к мнению собеседника;
- компромисс в споре;
- навыки коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы;
- навыки самостоятельной деятельности.

Личностные результаты

Учащимися проявлены:

- художественный вкус и интерес к приготовлению пищи;
- навыки культуры общения и поведения в коллективе;
- развитая эмоциональная сфера учащихся;
- ответственность, дисциплинированность, трудолюбие;

- доброжелательность, дружелюбие и взаимоподдержка;
- осознанная потребность в здоровом образе жизни;
- эстетическое отношение к окружающему миру.

1.3 Содержание программы

1.3.1 Учебный план

Таблица 1

| № п/п | Название раздела | Общее количество часов | Теория | Практика | Форма контроля |
|-------|--|------------------------|--------|----------|---|
| 1 | Краткая характеристика профессии «Повар» | 2 | 2 | 0 | Опрос |
| 2 | Общие сведения об организации питания | 10 | 8 | 2 | Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание |
| 3 | Технология приготовления холодных блюд и закусок. | 12 | 4 | 28 | Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание |
| 4 | Технология приготовления блюд из яиц и творога. | 12 | 6 | 47 | Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание |
| 5 | Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий | 20 | 8 | 4 | Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание |
| 6 | Технология приготовления | 26 | 4 | 22 | Педагогическое наблюдение, |

| | | | | | |
|---|---|------------|-----------|-----------|---|
| | вторых блюд из мяса, рыбы, птицы | | | | опрос, работа по карточкам, практическое задание |
| 7 | Технология приготовления изделий из теста | 26 | 2 | 24 | Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание |
| | Всего: | 108 | 24 | 84 | |

1.3.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА:

Раздел «Краткая характеристика профессии «Повар».

Теория: Организационное занятие. Инструктаж по правилам техники безопасности. Краткая характеристика профессии «Повар».

Практическая работа: Входная диагностика. Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования.

Раздел «Общие сведения об организации питания».

Теория: Входная диагностика. Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования. Режим питания. Особенности питания детей и подростков. Предметы сервировки стола: приборы, столовая посуда. Правила поведения за столом.

Практическая работа: Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, тостер, микроволновая печь, холодильник). Составление меню на неделю. Требования к составлению меню. Порядок расположения блюд в меню.

Раздел «Технология приготовления холодных блюд и закусок».

Теория: Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент бутербродов (открытые, закрытые, канапе, горячие), основные правила приготовления. Технология приготовления блюда «Рулетики ветчинные», рецептура, варианты оформления, требование к качеству. Ассортимент салатов, основные правила приготовления, требования к качеству. Подборка интересных рецептов.

Практическая работа: Приготовление бутербродов. Организация рабочего места, подготовка продуктов, оформление бутербродов, качественная оценка изделий. Приготовление блюда «Рулетики ветчинные». Организация

рабочего места, подготовка продуктов, формование рулетиков, оформление овощами, зеленью, качественная оценка изделий. Приготовление салата из сырых овощей (из свежей капусты, витаминный). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюда.

Раздел «Технология приготовления блюд из яиц и творога».

Теория: Значение блюд из яиц в питании, ассортимент, санитарные правила обработки яиц, приготовление вареных яиц, омлетов, правила подачи, сроки реализации. Значение в питании блюд из творога, ассортимент, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления сырников.

Практическая работа: Приготовление блюд из яиц (яичница, омлет). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюд, качественная оценка. Приготовление сырников со сметаной (вареньем). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

Раздел «Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий».

Теория: Значение в питании блюд из макарон, ассортимент, способы варки макаронных изделий, правила подачи. Значение в питании блюд из круп, виды каш (жидкая, вязкая, густая), правила варки каш, правила подачи. Технология приготовления котлет из овощей (картофельные, свекольные, морковные). Рецепт, технология приготовления котлет из картофеля (свеклы), правила подачи.

Практическая работа: Приготовление блюда: «Макароны отварные с сыром (овощами, томатом, с мясом)». Организация рабочего места, расчет сырья, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда. Приготовление каши манной (пшеничной, рисовой). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление каши, оформление блюда, качественная оценка. Приготовление блюда «Котлеты из картофеля» (свеклы). Организация рабочего места, расчет сырья, приготовление картофельной (свекольной) массы, порционирование, формование, панирование котлет, температурный режим жарки, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Раздел «Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы».

Теория: Значение блюд из мяса в питании. Первичная подготовка мяса. Основные правила жарки.

Практическая работа: Приготовление блюда «Поджарка из свинины».

Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление блюда, оформление, качественная оценка. Приготовление блюда «Шницель натурально-рубленный из свинины». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление рубленой массы, формование изделий, тепловая обработка, оформление блюда, качественная оценка. Приготовление блюда «Биточки из мяса». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление котлетной массы, формование изделий, панирование, правила жарки, оформление блюда, качественная оценка. Приготовление блюда «Рыба жареная». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка. Приготовление блюда «Наггетсы из куриной грудки». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка

Раздел «Технология приготовления изделий из теста».

Теория: Рецепттура. Подготовка продуктов. Технология приготовления блинчиков. Варианты оформления. История появления пиццы. Разновидности и особенности приготовления.

Практическая работа: Приготовление «Блинчиков со сметаной». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление блинного теста, правила выпечки, оформление, качественная оценка. Приготовление «Пиццы». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, правила выпечки, оформление, качественная оценка. Приготовление печенья «Снежок». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, замес теста, приемы формования печенья, температурный режим выпечки, определение готовности, качественная оценка изделий. Приготовление изделия «Сосиски в тесте». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование изделий, правила выпечки, качественная оценка. Приготовление изделия «Слойка с яблоком». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование изделий, правила выпечки, качественная оценка.

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

2.1 Календарно-учебный график

Таблица 2

| №п/п | Группа | Год обучения | Дата начала занятий | Дата окончания занятий | Количество учебных недель | Количество учебных дней | Количество учебных часов | Режим занятий | Нерабочие праздничные дни | Сроки проведения промежуточной аттестации |
|------|------------|----------------|---------------------|------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------|---|---|
| 1. | Группа № 1 | 1 год обучения | 01.09.2024 | 31.05.2025 | 36 | 72 | 108 | 3 часа в неделю | 4 ноября, 1-9 января, 8 марта, 23 февраля, 1, 9 мая | Декабрь, май |
| 2. | Группа № 1 | 1 год обучения | 01.09.2024 | 31.05.2025 | 36 | 72 | 108 | 3 часа в неделю | 4 ноября, 1-9 января, 8 марта, 23 февраля, 1, 9 мая | Декабрь, май |
| 3. | Группа № 1 | 1 год обучения | 01.09.2024 | 31.05.2025 | 36 | 72 | 108 | 3 часа в неделю | 4 ноября, 1-9 января, 8 марта, 23 февраля, 1, 9 мая | Декабрь, май |

2.2 Оценочные материалы

В ходе реализации программы проводятся:

- тестирование (входной контроль);
- практическое задание/практическая работа (текущий контроль);
- защита проекта (промежуточная аттестация).

Примеры оценочных материалов представлены в Приложениях:

- примерный перечень вопросов для обсуждения (входной контроль) –
- критерии оценивания выполнения практической работы и практических заданий;
- задания к выставке проектов и критерии оценивания проектных работ.

2.3. Формы аттестации

Программа предусматривает:

- входной контроль: на первом занятии проводится тестирование, позволяет выявить уровень подготовки обучающихся;
- текущий контроль: регулярно осуществляется в виде наблюдений, бесед, опросов, анализа выполнения обучающимися практических заданий/работ по пройденным темам/разделам;
- промежуточная аттестация: для определения уровня освоения программы проводится конференция с защитой проектов обучающихся. Оценка уровней освоения программы проводится по критериям, представленным в Таблице 3.

Уровни освоения программы и критерии оценивания

Таблица 3

| Уровни | Показатели |
|---------|---|
| Высокий | <p>Теоретические знания: обучающийся усвоил материал и способен уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагать; умеет обосновывать и аргументировать выдвигаемые им идеи, делать выводы и обобщения; владеет понятиями.</p> <p>Практические навыки: обучающийся способен применять в ходе практической деятельности полученные знания, умения и навыки. Работу выполняет самостоятельно с соблюдением правил техники безопасности, доводит ее до конца. Самостоятельно выбирает необходимое оборудование, проводит опыты, описывает их. Может оценить результаты своей работы и дать оценку работы одноклассника.</p> |
| Средний | <p>Теоретические знания: обучающийся усвоил материал, но вызывает трудности логичное, последовательное и грамотное его изложение, допускает несущественные ошибки и неточности; слабо аргументирует научные положения; затрудняется в формулировании выводов и обобщений; частично владеет системой понятий.</p> <p>Практические навыки: обучающийся владеет базовыми знаниями, умениями и навыками, но не всегда может выполнить самостоятельное задание без помощи педагога. В работе допускает небрежность, делает ошибки, но может устранить их после наводящих вопросов или самостоятельно. Выбирает необходимое оборудование, проводит опыты, описывает их с помощью педагога. Оценить результаты своей деятельности может с подсказкой педагога, оценивание результатов работы одноклассника вызывает трудности.</p> |
| Низкий | <p>Теоретические знания: обучающийся не усвоил значительную часть материала, допускает существенные ошибки и неточности при его изложении; не может аргументировать научные положения; не формулирует выводов и обобщений; не владеет понятийным аппаратом.</p> <p>Практические навыки: обучающийся владеет минимальными начальными знаниями, умениями и навыками; способен выполнять каждую операцию только с подсказкой педагога или одноклассников. В работе допускает грубые ошибки, не может их найти даже после указания педагога. Проведение опытов с выбранным оборудованием, их описание вызывает трудности даже с помощью педагога. Не способен самостоятельно оценить результаты своей работы и работы одноклассника.</p> |

Результаты фиксируются в диагностической карте, представленной в Таблице 4.

Сводная таблица результатов освоения программы

Таблица 4

| № п/п | ФИО обучающегося | Теоретические знания | Практические навыки | Итог |
|-------|------------------|----------------------|---------------------|------|
|-------|------------------|----------------------|---------------------|------|

Итог

Уровни освоения программы (в %):

Низкий _____

Средний _____

Высокий _____

2.4. Методическое обеспечение программы

Педагогические технологии

- технология индивидуализации
- технология группового обучения
- технология дифференцированного обучения
- технология образа и мысли
- технология коллективной творческой деятельности

Методы обучения. В процессе реализации программы «Кулинарный бенефис» применяются следующие *методы обучения*:

-метод формирования интереса к учению (игра, создание ситуаций успеха, приёмы занимательности);

-словесный (рассказ, беседа, объяснение);

-практический (упражнения, опыты, коллективные и индивидуальные задания, декоративные композиции, проектно-исследовательская деятельность);

-наглядный (работа с карточками, наглядными и фотоматериалами, тематические видеопросмотры);

-репродуктивный (повторение освоенных знаний и умений, самостоятельная работа);

-метод контроля (опрос, наблюдение, психологическая поддержка).

-метод самоконтроля (самоанализ, самостоятельное исправление недостатков в работе).

Особенности и формы организации образовательного процесса:

При организации образовательного процесса в хореографической студии, предусматриваются различные формы организации учебной деятельности:

- групповая
- индивидуальная

- фронтальная (сводная репетиция двух или более групп).

Типы учебного занятия по дидактической цели:

Изучение и первичное закрепление новых знаний, закрепление знаний и способов деятельности, комплексное применения знаний и способов деятельности, обобщение и систематизация знаний и способов деятельности проверка, оценка знаний и способов деятельности (контрольное занятие), комбинированное занятие.

Формы учебного занятия по особенностям коммуникативного взаимодействия: традиционное учебное занятие, практическое занятие, репетиционное занятие, занятие-показ творческой работы, швстречи с интересными людьми, вебинары, видеоконференции, концерт, круглый стол, мастер-классы, презентации, семинары, тренинги, форумы, чемпионаты, экскурсии и др.

Примерный алгоритм проведения учебного занятия

Таблица 5

| | Этап занятия | Вид деятельности |
|---|-----------------------|--|
| 1 | Организационный этап | Организация учащихся на начало занятия. Повторение правил безопасной работы в зале, на сцене и за кулисами. |
| 2 | Подготовительный этап | Комплекс разминочных упражнений на развитие пластики, дыхания, внимания, творческого воображения. Подготовительные упражнения. Актерские этюды. |
| 3 | Основной этап | Репетиционная работа. Работа индивидуально, в парах, по группам, коллективно. |
| 4 | Завершающий этап | Подвижные игры, восстанавливающие упражнения. Рефлексия, самоанализ результатов. Обсуждения результатов занятия. Подведение итогов занятия. |

Методические материалы: наглядные пособия, раздаточный материал, мультимедийные презентации, видео-, фотоматериалы и т.д.

Дидактические материалы. Индивидуальные комплекты дидактических материалов для каждого обучающегося, разработки занятий, тематические схемы, таблицы, иллюстрации, книги, журналы,

специализированная учебная литература, тематические фото- и видеоматериалы.

Дидактические и методические материалы

Таблица 6

| №п/п | Название раздела, темы | Дидактические и методические материалы |
|------|--|---|
| 1. | Краткая характеристика профессии «Повар» | Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия |
| 2. | Общие сведения об организации питания | Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия |
| 3. | Технология приготовления холодных блюд и закусок. | Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия |
| 4. | Технология приготовления блюд из яиц и творога. | Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия |
| 5. | Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий | Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия |
| 6. | Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы | Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия |
| 7. | Технология приготовления изделий из теста | Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия |

2.5 Условия реализации программы

Материально-технические условия

Кабинет. Материально-техническая база образовательного учреждения соответствует санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда.

Для реализации рабочей программы «Кулинарный бенефис» материально-технического обеспечения включает в себя: Кабинет технологии, визуально разделенный на две зоны, зона для теоретических занятий и зона для практических занятий. Помещение оборудовано системами водоснабжения, вентиляции.

Для проведения практических занятий применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы.

Кадровое обеспечение программы. Программу может реализовывать педагог дополнительного образования с высшим (средне - профессиональным) педагогическим образованием и квалификация по профилю «дошкольное образование», «начальное образование» или педагог дополнительного образования с высшим (средне - профессиональным) педагогическим образованием, прошедший переподготовку по соответствующему профилю.

Педагог должен иметь навыки работы с интерактивной панелью, игровым многофункциональным столом.

Для успешной реализации образовательного процесса необходимо сотрудничество со следующими специалистами:

педагог-психолог (для проведения мониторингов детского развития, в течение всего учебного года для проведения занятий, направленных на психологическую разгрузку обучающихся, создание положительного психологического климата в детском коллективе);

педагог-логопед (по запросу родителей (законных представителей), педагога дополнительного образования при выявлении проблем, связанных с речевым развитием).

3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.1 Рабочая программа воспитания

В процессе всего срока реализации программы в содержание занятий включается воспитательная работа, активно используются латентные формы воспитательной работы. Формы проведения мероприятий подбираются с учетом профиля работы кружка, возрастных и исполнительских способностей детей: познавательные, развлекательные, имитационные игры; народные игры, ролевые мини-проекты, занятия-презентации, литературные и поэтические чтения, участие в конкурсах и фестивалях.

Цель воспитательной работы: способствовать нравственному, умственному, эмоциональному, физическому, эстетическому развитию личности ребенка, раскрытию ее творческих способностей.

Задачи:

- формирование основ гражданственности и патриотизма как важнейших духовно-нравственных и социальных ценностей;
- формирование культуры сохранения и совершенствования собственного здоровья;

- формирование эстетического вкуса, этики и этикета;
- формирование у учащихся представлений о профессии повара, ценностях труда и творчества для личности, общества и государства.

Ожидаемый результат.

- У учащихся будут сформированы представления о таких понятиях как «дружба», «миролюбие», «гражданское согласие», «социальное партнерство»; развит интерес к обычаям и традициям народов, проживающих на территории России; воспитано чувство гордости за свою страну, республику, город.

- Сформирована культура сохранения и совершенствования собственного здоровья; ценностное отношение к собственной жизни и здоровью и окружающих.

- Сформированы представления о кулинарной культуре, разновидностях кулинарных профессий, ценности труда и творчества для личности, общества, государства.

- Созданы условия для творческого общения детей и родителей на основе эмоционально-ценностных отношений; сформирована нравственная и психологическая атмосфера доверия между родителями и педагогами.

Работа с детским коллективом

Направления воспитательной работы:

Гражданско-патриотическое воспитание

Здоровьесберегающее воспитание

Допрофильное просвещение и воспитание

Эстетическое воспитание

3.2 Календарный план воспитательной работы объединения «Кулинарный бенефис» на 2024-2025 уч.год.

Таблица 7

| № п/п | Дата (план) | Дата (факт) | Тема занятия | Кол-во часов | Форма, тип занятия | Место проведения | Форма контроля |
|-------|-------------|-------------|-----------------------------|--------------|--|------------------|----------------|
| 1 | Сентябрь | | День знаний (1 сентября) | 1 | <i>развлекательная программа «Я бы в повара пошел, пусть меня нучат»</i> | Кабинет 131 | Наблюдение |

| | | | | | | | |
|---|---------|--|--|---|---|----------------|----------------------|
| 2 | Ноябрь | | Всемирный день защиты животных | 1 | <i>Коспозиция изделий из теста</i> | Кабинет 131 | практическое задание |
| 3 | Декабрь | | Месячник календарно-обрядовых праздников (Рождество, Старый Новый год, Крещение) | 3 | <i>традиционные блюда</i> | Кабинет 131 | Наблюдение |
| 4 | Февраль | | День защитника Отечества (23 февраля) | 1 | <i>Обед для папы</i> | Кабинет 131 | Творческое задание |
| 5 | Март | | Международный женский день (8 марта) | 1 | <i>Завтрак для мамы</i> | Кабинет 131 | Творческое задание |
| 6 | Апрель | | Пасхальные традиции | 1 | <i>Декорирование яиц</i> | Кабинет 131 | Творческое задание |
| 7 | Май | | День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 (9 мая) | 1 | <i>Полевая кухня</i> | Кабинет 131 | Творческое задание |
| 8 | Май | | Выход на родительские собрания | 1 | <i>информирование родителей о творческих успехах детей за год</i> | Кабинет 131 | Опрос |

4. ЛИТЕРАТУРА

4.1 Литература, рекомендованная педагогам

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан ИНИОНОм совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, 720 с.–специалистами и практическими работниками отрасли: М.: изд. Экономика, 2011.

2. Барановский В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ (В.А. Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.

3. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.

4. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. 512 с.–
5. Буле М. Мясной букварь. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с. 576–
6. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. с.
7. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: - 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос», 2009. – 239 с.
8. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2010. – 256 с.
9. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2011. – 272 с.
10. Ляховская Л.П. Русская кухня вчера, сегодня, завтра. – М.: Эксмо, 2009. –256 с.
11. Менджитова Э.Д. Русская кухня: изд. 4-е, доп. и перераб. – М: изд.Эксмо, 2012. – 416 с.
12. Мюллер М. Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009. – 156 с.
13. Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. – М.: ЭКСМО, 2011. – 256 с.
14. Плотникова З.У. Пироги вкусно, быстро, просто. – М.: Профиздат, 2011. – 120 с.
15. Узун О. Встречаем гостей. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2010. – 208 с.

Литература, рекомендованная родителям

1. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
2. Маслов Л.А. Кулинария. – М: Ж-54 Валовая 28, 1957.
3. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987. - С.20-69, 134-259.
4. Каневская Л.Я. Питание школьника. - М.: Медицина, 1989. - С.3-2.
5. Коньшев В А. Всё о правильном питании. — М., 2001.
6. Королева КМ., Королев А.М. Основы правильного питания. — Ижевск, 1999.. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.
7. Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО “Комплект”, Литвина ИМ2005.

Приложение 1

Примерный перечень вопросов для обсуждения (входной контроль)

- 1) Интересно ли тебе готовить красивые блюда?
- 2) Стремишься ли ты узнать что-то новое?
- 3) Пытаешься ли ты найти ответ, если что-то непонятно?
- 4) Пользовался(-ась) ли ты когда-нибудь предметами бытовой техники?
- 5) Проводил(а) ты когда-нибудь дома опыты/эксперименты?
- 6) Кем в будущее ты хотел(а) бы стать?
- 7) Нравится ли тебе в школе урок технологии?
- 8) Хотел(а) бы ты узнать что-то новое о приготовлении пищи?

Приложение 2

Календарно-тематическое планирование

| №п/п | Дата (план) | Дата (факт) | Кол-во часов | Тема занятия | Форма занятия | Место проведения | Тип контроля |
|------|-------------|-------------|--------------|--|---------------------------------|------------------|---|
| 1. | | | 1 | Краткая характеристика профессии «Повар» | Комбинированное | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 2. | | | 1 | Краткая характеристика профессии «Повар» | Беседа / получение новых знаний | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 3. | | | 1 | Общие сведения об организации питания | Беседа / получение новых знаний | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 4. | | | 1 | Общие сведения об организации питания | Практические задания | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 5. | | | 1 | Общие сведения об организации питания | Практические задания | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 6. | | | 1 | Общие сведения об организации питания | Практические задания | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 7. | | | 1 | Общие сведения об организации питания | Беседа / получение новых знаний | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 8. | | | 1 | Общие сведения об организации питания | Практические задания | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 9. | | | 1 | Общие сведения об организации питания | Комбинированное | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 10. | | | 1 | Общие сведения об организации питания | Комбинированное | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 11. | | | 1 | Общие сведения об организации питания | Беседа / получение новых знаний | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 12. | | | 1 | Общие сведения об организации питания | Комбинированное | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |

| | | | | изделий из теста | | | задание |
|------|--|--|---|---|---------------------------------|-------------|---|
| 98. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Комбинированное | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 99. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Беседа / получение новых знаний | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 100. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Комбинированное | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 101. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Беседа / получение новых знаний | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 102. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Беседа / получение новых знаний | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 103. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Практические задания | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 104. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Практические задания | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 105. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Практические задания | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 106. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Беседа / получение новых знаний | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 107. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Практические задания | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |
| 108. | | | 1 | Технология приготовления изделий из теста | Контрольное занятие | Кабинет 131 | Наблюдение, беседа, опрос, практическое задание |